

LES 3M

MENU D'ÉTÉ 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Le Gaspacho de Concombre

Infusé à la menthe fraîche, crémeux de yaourt grec au citron vert, brunoise croquante et son audacieuse crème glacée tomate-basilic.

La Burrata & la Pêche

Déclinaison de tomates d'antan et pêche rôtie, coulis de basilicet huile d'olive vierge

La Fraîcheur de Melon & Jambon de Pays

Tomates cerises confites, féta AOP, menthe fraîche et chiffonnade de jambon cru.

Le Poulpe en Carpaccio

Fines tranches de poulpe, vinaigrette acidulée au yuzu, graines de courge torréfiées et condiments du moment. (+2€)

PLAT

Tartare de bœuf Charolais « 3M »

Menthe, basilic, coriandre, frites maison.

Le Burger des « 3M »

Steak de bœuf haché, Comté affiné, oignons caramélisés, salade, tomate, sauce maison, pain brioché toasté et frites maison.

Mignon de cochon

Sauce chimichurri et son risotto au petit épeautre.

Tagliatelles aux gambas

Beurre de crustacés et brunoise de piquillos. (+2€)

OPTION FROMAGES +9€

DESSERT

Le Mi-Cuit au Chocolat

Cœur coulant, coulis de pistache, glace Straciatella.

Le Minestrone de Fruits Frais

Composition de fruits de saison en infusion légère, accompagné de sa boule de sorbet à la mangue.

Le Riz au Lait de notre Enfance

Vanille Bourbon, caramel onctueux à la fleur de sel.

Glace 3 boules (parfum au choix)

Nos Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Straciatella, Barbe à papa, Rocher noisettes.

Nos Sorbets : Fraise, Melon, Citron vert, Mangue.

Garniture supplémentaire +5€

Frites maison, risotto au petit épeautre, purée de pommes de terre maison, linguines de légumes de saison, tagliatelles

21 route Stratégique - 95240 Cormeilles-en-Parisis

Tél : 01 34 50 74 04

restaurant.les3m@gmail.com